






## VINS ROUGES

37,5cl 75cl






### Vallée de la Loire aop

Chinon 2016 Les Granges, Dom. Bernard Baudry	31,00	
Saumur-Champigny 2015 Ch. de Villeneuve, Chevallier	35,00	
Menetou-Salon 2017 Dom. de Châtenoy, Clément	19,00 39,00	
Saint-Nicolas de Bourgueil 2016 Dom. Yannick Amirault	34,00	
Sancerre 2016 La Bondenotte, Pascal Jolivet	47,00	
Bourgueil 2016 Dom. de la Butte, Jacky Blot	48,00	

### Bourgogne aop

Bourgogne 2014 Pinot Noir, Dom. Hudelot Noëllat	40,00	
Santenay "vieilles vignes" 2016 Justin Girardin	48,00	
Chassagne-Montrachet 2016 Dom. Fontaine-Gagnard	58,00	
Chorey-Lès-Beaune 2015 Dom. Tollot-Beaut & Fils	62,00	
Côte de Nuits-Villages 2012 Aux montagnes Silvain Loichet	72,00	
Chambolle-Musigny 2016 "Vieilles Vignes", Dom. Lignier-Michelot	98,00	
Aloxe-Corton 2014 Dom. Tollot-Beaut et Fils	105,00	
Vosne-Romanée 2013 Dom. Robert Arnoux	105,00	

### Vallée du Rhône aop

Gigondas 2015 Dom. Raspail-Ay d'Ay	36,50	
Crozes Hermitage 2016 Dom. Alain Graillet	54,00	
Châteauneuf-du-Pape 2013 Château La Nerthe bio	80,00	
Hermitage 2004 Dom. Jean Louis Chave	240,00	
Châteauneuf-du-Pape 1998 Château La Nerthe, Cuvée des Cadettes	280,00	
Côte Rôtie 2005 E. Guigal, La Landonne	390,00	
Côte Rôtie 2006 E. Guigal, La Turque	390,00	
Côte Rôtie 2005 E. Guigal, La Mouline	400,00	

### Beaujolais aop

Beaujolais-villages "vieilles vignes" nouveau 2017 Château de Corcelles	24,00	
Brouilly 2016 Château des Tours	28,00	
Fleurie 2016 Clos de la Roilette	31,50	

### Languedoc aop

Faugères 2014 Dom. Léon Barral, Jadis	80,00	
---------------------------------------	-------	---

 Vin biologique

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

## CHAMPAGNES AOP

37,5cl 75cl

Deutz Brut Classic	48,00	90,00
Deutz Brut Rosé	55,00	115,00
Barons de Rothschild Extra Brut		95,00
Roederer Brut Premier		105,00
Ruinart "R"		120,00
Taittinger Prélude Grands Crus		120,00
Moët & Chandon	65,00	120,00
Ruinart Brut Rosé		125,00
Taittinger 2012		145,00
Deutz 2011 Blanc de blancs		145,00
Bollinger 2007 La Grande Année		220,00
Deutz 2007 Amour de Deutz		260,00
Taittinger 2006 Comtes de Champagne		280,00
Dom Pérignon 2006		340,00
Cristal Roederer 2009		340,00

## VINS ROSÉS

50cl 75cl

### Provence aop

Côtes de Provence 2017 Minuty Prestige		42,00
Chateau La Coste 2017 Coteaux d'Aix-En-Provence		45,00 
Whispering Angel 2017 Côtes de Provence Sache Lichine		48,00

## VINS DOUX

50cl 75cl

### Muscat aop

Muscat de Beaumes de Venise 2014		40,00
Muscat de Frontignan Le Vicomte de La Peyrade	26,00	-

 Vin biologique

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

## VINS BLANCS

	37,5cl	75cl	
<i>Vallée de la Loire aop</i>			
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie 2017	17,00	32,00	
Dom. La Hte Févrie, C & S Branger			
Quincy 2017 Dom. Mardon	19,00	36,00	
Sancerre 2017 Dom. Roger Neveu	22,00	39,00	
Menetou-Salon 2017 Dom. de Châtenoy, Clément	22,00	39,50	
Chinon "Les Blancs closeaux" 2016 Pierre et Bertrand COULY		48,00	
Pouilly-Fumé 2017 Dom. S. Dagueneau & Filles	29,50	52,00	
Sancerre "Le Roc" 2017 Pascal Jolivet		58,00	
Vouvray 2016 Le Mont, Dom. Huet		72,00	
Montlouis sur Loire 2016 "Remus", Dom. Taille aux Loups, J. Blot		75,00	

## *Alsace aop*

Alsace, Pinot Gris 2016 Léon Beyer		39,00	
Alsace, Riesling 2016 Cuvée Théo, C. Faller & Filles	34,00	56,00	
Alsace, Gewurztraminer 2011 Vend. Tardives Weinbach, C. Faller & Filles		170,00	


## *Bordeaux aop*

La croix de carbonnieux 2016 Pessac-leognan		50,00	
---	--	-------	--

## *Sud-Ouest aop*

Jurançon sec 2016 Chant de Vignes, Dom. de Cauhapé	24,00	43,00	
--	-------	-------	--

## *Provence, Corse aop*

Patrimoine 2016 Dom. Leccia		58,00	
Palette 2014 Château Simone		84,00	

 Vin biologique

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

## VINS BLANCS

	37,5cl	75cl	
<i>Bourgogne aop</i>			
Viré-Clessé 2016 A. Bonhomme, "Vieilles Vignes"	27,00	47,00	
Mâcon La Roche Vineuse 2016 Dom. Olivier Merlin "Vieilles Vignes"		47,00	
Rully 1er Cru 2017 "La Fosse", François d'Allaines	28,50	49,00	
Saint-Véran 2016 Olivier Merlin		55,00	
Santenay "Les terrasses de Bievaux" 2016 Justin Girardin		55,00	
Mercurey "Le Roc Blanc" 2017 Dom. Michel Briday		57,00	
Pouilly-Fuissé 2015 Château Fuissé, J.J. Vincent	37,00	70,00	
Côte de Nuits-villages 2012 Réserve de la Comtesse, Sylvain Loichet		85,00	
Saint-Aubin 1er cru "Les Frionnes" 2014 Francois D'Allaines		85,00	
Chassagne-Montrachet 2015 Dom. Jean Marc Morey		95,00	
Pouilly Fuissé "Sur La Roche" 2014 Olivier Merlin		98,00	
Chablis 1er cru "Montée de Tonnerre" 2012 François Raveneau		120,00	
Beaune-Champs-Pimont 1er cru 2015 Dom. Jacques Prieur		110,00	
Meursault 1er Cru 2015 "Les Gouttes d'Or", Dom. Buisson Battault		140,00	
Chassagne Montrachet 1er cru "Les Caillerets" 2013 Dom. Fontaine Gagnard		140,00	
Meursault "Les Charmes Dessus" 2015 Dom. Tessier		150,00	
Chablis grand cru "clos" 2013 François Raveneau		210,00	
Puligny-Montrachet 1er Cru 2012 "Les Folatières", Dom. Étienne Sauzet		180,00	
Puligny Montrachet 1er cru "Le Cailleret" 2012 La Pousse D'Or		180,00	
Corton Charlemagne Grand Cru 2012 Dom. Rapet Père et Fils		250,00	
Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2011 Dom. Fontaine-Gagnard		240,00	
Bienvenues-Batard-Montrachet "Grand cru" 2008 Dom. Vincent Girardin		310,00	
Meursault 1er Cru "charmes" 2010 Des Comtes Lafon		340,00	
Bâtard-Montrachet Grand cru 2007 Fontaine Gagnard		380,00	
Chevalier-Montrachet Grand Cru 2006 Dom. Vincent Girardin		390,00	
Le Montrachet Grand Cru 2008 Dom. Fontaine-Gagnard		680,00	

## *Vallée du Rhône aop*

Côtes du Rhône 2016 E. Guigal,		36,00	
Vacqueyras "Le Jardin De Noémie" 2016 Alain Ignace		48,00	
Châteauneuf du Pape 2016 Château La Nerthe		87,50	
Condrieu 2016 "Chery", Dom. André Perret		98,00	
Hermitage 2012 Dom. Jean Louis Chave		236,00	

 Vin biologique

 Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

## APÉRITIFS

Kir au Sauvignon	6,80
La coupe de champagne (mag. Deutz)	16,00
Champagne framboise, cassis ou mûre	16,00
La coupe de champagne brut rosé Deutz	18,50

## Whiskies

Johnny Walker, J&B	12,50
Chivas Régal, Jack Daniel's, Jameson	14,80
Glenfiddich, Johnny Walker Black Label	14,80
Glenlivet 12 ans d'âge	14,80
Lagavulin 16 ans d'âge	14,80
Oban Little Bay Single Malt	14,80
Cardhu 12 ans d'âge Single Malt	14,80

## Porto

Porto blanc "Lágrima", Ramos Pinto	11,00
Jerez "Fino", "Electrico" Del Larga	12,50
Porto rouge 10 ans d'âge Ramos Pinto	12,50

## Apéritifs de marque

Anis	7,00
Martini, Noilly, Ambassadeur	7,00

## COCKTAILS

Irish Coffee	13,50
Vodka Orange	13,50
Alexandra	13,50
Pimm's Champagne	15,50
Americano	16,00
Gin Fizz	16,00
Dry Martini	16,00
Gin Tonic	16,00

Les whiskies à 4cl, les apéritifs à 6cl et les anis à 2cl, les cocktails à 6cl  
PRIX, SERVICE COMPRIS (9%) HT

## VINS ROUGES

37,5cl 75cl

### Bordeaux aop

Lussac Saint-Emilion 2015 Château La Claymore	16,50	31,00
Pessac Léognan 2016 S.A.S Haut Bailly		38,00
Pessac-Léognan 2012 La Parde de Haut-Bailly		68,00
Pessac-Léognan 2009 Château Brown		78,00
Pauillac 2011 Château Lacoste Borie		80,00
Saint-Julien 2006 Château Beychevelle		98,00
Saint-Estèphe 2013 Château Haut-Marbuzet		98,00
Moulis 2012 Château Chasse Spleen		120,00
Saint émilion 2010 Chateau la tour du pin		125,00
Pessac-Léognan 2006 La Chapelle de La Mission Haut-Brion		150,00
Pauillac 2001 Les Forts de Latour		150,00
Saint-Estèphe 2008 Chateau Calon Segur		160,00
Margaux 2005 Chateau D'Issan		170,00
Saint Estèphe 2010 Chateau Phélan Ségur		175,00
Pauillac 2006 Château Lynch-Bages		198,00
Saint-Estèphe Cru Classé 2004 Château Montrose, 2ème Cru Classé		240,00
Pauillac 2008 Chateau Pontet-Canet Grand Cru		250,00
Saint-Emilion 1er grand cru classé 2008 Château Troplong-Mondot		250,00
Pomerol 2000 Chateau Latour a Pomerol		250,00
Pomerol 2007 Château La Fleur-Pétrus		350,00
Pessac-Léognan 2004 Château La Mission Haut Brion		350,00
Pessac-Leognan 2005 Chateau La Tour Haut-Brion		390,00
Margaux 1998 Château Margaux		600,00
Pessac-Léognan 1999 Château Haut-Brion, 1er Grand Cru Classé		680,00
Pauillac Grand Cru 2001 Château Latour, 1er Grand Cru Classé		750,00
Pomerol 1998 Petrus		2150

### Alsace aop

Alsace Rouge d'Ottrott cuvée tradition 2015 Jean-Charles et Stéphane VONVILLE	48,00
Alsace Pinot Noir vieilles vignes 2014 Dom. Barmes-Buecher	95,00 

### Coteaux Champenois aop

Bouzy 2006 Paul Bara	61,00
----------------------	-------

## ALCOOLS

---

### *Eaux-de-vie*

Quetsche, Myrtille "J.P. Metté"	14,50
Framboise Sauvage "J.P. Metté" Réserve particulière	14,50
Vieille Mirabelle "J.P. Metté"	18,00
Prunelle Sauvage hors d'âge "J.P. Metté"	24,00
Fleur de Prunelle "J.P. Metté"	14,50
Mirabelle de Lorraine Mélanie Bigeard-Demange	18,00
Poire Willams "Etienne Brana"	14,50
Vieille Prune de Souillac "Louis Roque"	11,50

### *Bas-Armagnac*

Domaine de Jouanda 1981 "Baron de Poyferre"	16,00
Domaine Boingnières 1968 "Lafitte"	39,00

### *Cognacs*

Grande Champagne "Marcel Ragnaud"	16,00
Grande Champagne Grande Réserve "Fontvieille"	21,00
Vieille Réserve hors d'âge "A.E. d'or" n°7	32,00
Vieille Réserve hors d'âge "A.E. d'or" n°8	38,00

### *Liqueur*

Chartreuse Verte Cuvée Spéciale V.E.P.	17,00
--	-------

### *Mars*

Vieux Marc de Bourgogne "Trenel"	10,00
Vieux Marc de Bourgogne "Marquis d'Angerville"	13,50

### *Calvados*

Calvados hors d'âge "Giard"	16,00
Calvados Roger Groult 12 ans	16,00
Vieux Calvados du Domfrontais 1968 "Lemorton"	24,00

### *Rhum*

Angostura 1919 Premium "Trinidad & Tobago"	14,50
--	-------

## SOFTS

	50cl	75cl
Badoit	5,35	7,50
Evian	5,35	7,50
Chateldon		7,50
Perrier 33cl		5,50
Fruits pressés orange, citron		7,00
Soda		5,80

Les eaux-de-vie sont servies à 5cl  
PRIX, SERVICE COMPRIS (9%) HT

